



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



TARTELETTE EXOTIQUE



LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France



Recette pour 16 tartellettes de ø 7 cm sur 2 cm de haut.

Composition : pâte sablée amande, biscuit brownie pécan, crémeux chocolat lacté **St-Rémy®**, chantilly banane **St-Rémy®**

1. PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g de farine T55
150 g de beurre
6 g de sel
110 g de sucre glace
40 g de poudre d'amande
1 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers
Poids total : 632 g

Faire un sablage : mélanger la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Laisser 12 heures de repos avant utilisation.

Étaler la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur pour réaliser un fonçage dans des cercles Silikomart® de ø 7 cm. Disposer les tartellettes foncées sur plaque et feuille Silpain®. Laisser reposer environ 30 minutes, cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 14 minutes. Réserver.

2. BISCUIT BROWNIE PÉCAN

75 g de beurre
50 g de chocolat de couverture 65%
80 g de sucre semoule
100 g d'œufs
40 g de farine T55
65 g de noix de pécan concassées
Poids total : 410 g

Dans le batteur muni de la feuille, mélanger le beurre homogène et bien souple sans le faire foisonner, ajouter le chocolat fondu

à 30°C sans arrêter l'appareil. Avec une maryse, incorporer le sucre semoule et les œufs, puis la farine, enfin les noix de pécan grossièrement hachées et torréfiées. Garnir environ 25 g par fond de tartellettes précuites. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 8 minutes. Après cuisson, laisser refroidir.

3. CRÉMEUX LACTÉ ST-RÉMY®

200 g de crème fleurette
100 g de chocolat de couverture lactée 36%
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 14 g d'eau)
20 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 334 g

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette et verser sur le chocolat de couverture et la masse gélatine. Mixer. Ajouter le **St-Rémy®**. Mixer et réserver

4. CHANTILLY BANANE ST-RÉMY®

240 g de purée de banane
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)
70 g de chocolat blanc
335 g de crème fleurette
30 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
Poids total : 717 g

La veille, réaliser une ganache : chauffer la purée de banane, incorporer la masse gélatine et le chocolat blanc, mixer puis ajouter la crème fleurette froide et le **St-Rémy®**. Placer au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, monter au batteur muni du fouet. Utiliser aussitôt.

.../...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

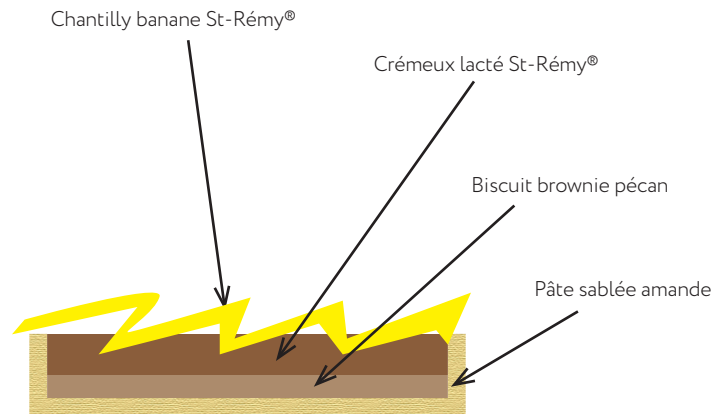
5. MONTAGE ET FINITION

Couler le crémeux lacté *St-Rémy*® bien froid à hauteur des tartelettes cuites. Congeler.

Etaler un peu de chantilly banane *St-Rémy*® sur les tartelettes et lisser.

A la poche munie d'une douille St Honoré, dresser un zig zag de chantilly banane *St-Rémy*®.

Décorer à votre convenance.



COINTREAU

ST-RÉMY®
DISTILLATION TRADITIONNELLE DE FRANCE

MOUNT GAY®
Barbados Rum EST. 1703

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®